

Slovenské Pravino

...od nás, pre Vás..
Recepty s láskou pripravili obyvatelia našej obce.
..... prajeme dobrú chuť.....



2023

2023

Január

Po	Ut	St	Št	Pia	So	Ne
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

Február

Po	Ut	St	Št	Pia	So	Ne
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28					

Marec

Po	Ut	St	Št	Pia	So	Ne
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

Ápríl

Po	Ut	St	Št	Pia	So	Ne
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

Máj

Po	Ut	St	Št	Pia	So	Ne
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

Jún

Po	Ut	St	Št	Pia	So	Ne
		1	2	3	4	
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

Júl

Po	Ut	St	Št	Pia	So	Ne
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

August

Po	Ut	St	Št	Pia	So	Ne
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

September

Po	Ut	St	Št	Pia	So	Ne
					1	2
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

Október

Po	Ut	St	Št	Pia	So	Ne
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

November

Po	Ut	St	Št	Pia	So	Ne
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

December

Po	Ut	St	Št	Pia	So	Ne
					1	2
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

2024

Január

Po	Ut	St	Št	Pia	So	Ne
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

Február

Po	Ut	St	Št	Pia	So	Ne
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29			

Marec

Po	Ut	St	Št	Pia	So	Ne
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

Ápril

Po	Ut	St	Št	Pia	So	Ne
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

Máj

Po	Ut	St	Št	Pia	So	Ne
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

Jún

Po	Ut	St	Št	Pia	So	Ne
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

Júl

Po	Ut	St	Št	Pia	So	Ne
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

August

Po	Ut	St	Št	Pia	So	Ne
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

September

Po	Ut	St	Št	Pia	So	Ne
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

Október

Po	Ut	St	Št	Pia	So	Ne
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

November

Po	Ut	St	Št	Pia	So	Ne
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

December

Po	Ut	St	Št	Pia	So	Ne
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

HARMONOGRAM VÝVOZU KOMUNÁLNEHO ODPADU A TRIEDENÉHO ZBERU 2023

Január

Po	Ut	St	Št	Pia	So	Ne
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

Február

Po	Ut	St	Št	Pia	So	Ne
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28					

Marec

Po	Ut	St	Št	Pia	So	Ne
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

Apríl

Po	Ut	St	Št	Pia	So	Ne
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

Máj

Po	Ut	St	Št	Pia	So	Ne
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

Jún

Po	Ut	St	Št	Pia	So	Ne
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

Júl

Po	Ut	St	Št	Pia	So	Ne
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

August

Po	Ut	St	Št	Pia	So	Ne
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

September

Po	Ut	St	Št	Pia	So	Ne
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

Október

Po	Ut	St	Št	Pia	So	Ne
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

November

Po	Ut	St	Št	Pia	So	Ne
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

December

Po	Ut	St	Št	Pia	So	Ne
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

	papier
	sklo
	vývoz komunálneho odpadu
	plasty, VKM, drobné kovy



PAPIER /vrecia, modré kontajnery/
 noviny, časopisy, letáky, zošity, krabice, kartóny
 baliaci papier, katalógy, kalendáre bez pružín
Do triedeného zberu nepatria:
 - brúsny a masťný papier, albumy, fotky



SKLO /zelené kontajnery/
 Zbierajú sa: sklené fľaše a sklené poháre
Do triedeného zberu nepatria:
 - zrkadlá, keramika, varné sklo, autosklo, drôtom
 vystužené sklo



KOMUNÁLNY ODPAD



PLASTY /vrecia, zberné nádoby
 vrátane VKM -viacvrstvových kombinovaných materiálov a kovov
 - PET fľaše od nápojov a jedlých olejov
 - plastové fľaše od drogérie a čistiacich prostriedkov
 - plastové tašky a fólie
 - vypláchnuté VKM - tetrapakové krabice od mlieka a nápojov,
 vypláchnuté plechovky od nápojov a konzervy od potravín
Do triedeného zberu nepatria:
 - plast. obaly od motor. oleja a farieb, molitan, guma

DECEMBER / JANUÁR

52. týždeň2022/2023

PONDELOK	
26	Druhý sviatok vianočnýŠtefan
UTOROK	
27	Filoména
STREDA	
28	IvanaIvona
ŠTVRTOK	
29	Milada
PIATOK	
30	Dávid
SOBOTA	
31	Silvester
NEDEĽA	
1	Nový rokDeň vzniku SR



PLNENÉ SÓJOVÉ PLÁTKY
Sójové plátky, šunka, tvrdý syr, vajcia, hladká múka, olej
Postup: Plátky uvaríme podľa návodu na obale. Môžeme pridať kocku bujónu, budú chutnejšie. Po uvarení ich dáme odtiecť na sitko. Nežmýkame ich. Rozrežeme tak, aby jedna strana ostala spojená. Rozložíme a naplníme šunkou a syrom. Z vajíčok a múky si vyšľaháme cestíčko, v ktorom obalíme pripravené plátky. Vypražíme a podávame so zemiakmi.

JANUÁR

1. týždeň2023

PONDELOK	
2	AlexandraKarína
UTOROK	
3	Daniela
STREDA	
4	DrahoslavDrahoň
ŠTVRTOK	
5	Andrea
PIATOK	
6	Traja králiAntónia
SOBOTA	
7	Bohuslava
NEDEĽA	
8	Severín

JANUÁR

2. týždeň2023

PONDELOK	
9	Alex Alexej
UTOROK	
10	Dáša
STREDA	
11	Malvína
ŠTVRTOK	
12	Ernest Ernestína
PIATOK	
13	Rastislav
SOBOTA	
14	Radovan Radovana
NEDEĽA	
15	Dobroslav Dobroslava



BORŠČ

3 PL bravčovej masti, 1 veľká cibuľa, 2 mrkvy, 2 petržleny, ½ kg bravčového pliecka, 4 strúčiky cesnaku, 1 hlávka stredne veľkej bielej kapusty, 1 krabička pasírovaných paradajok, 2 uvarené cvikly, 4 zemiaky, soľ, bobkový list, nové korenie, čierne korenie, rasca, vegeta, ocot, cukor
Postup: Postup: Cibuľu orestujeme na masti. Pridáme mrkvu a petržlen nakrájané na kolieska, mäso nakrájané na kocky, pretlačený cesnak, kapustu nakrájanú na rezance, paradajky a koreniny. Zalejeme vodou, ale len tak, aby bolo všetko ponorené. Keď je mäso skoro hotové pridáme zemiaky nakrájané na kocky. Dochutíme octom a cukrom. Na záver pridáme cviklu nastrúhanú na hrubom strúhadle. Podávame s pochútkovou smotanou.

JANUÁR

3. týždeň2023

PONDELOK	
16	Kristína
UTOROK	
17	Nataša
STREDA	
18	Bohdana
ŠTVRTOK	
19	Drahomíra Mário Sára
PIATOK	
20	Dalibor Sebastián
SOBOTA	
21	Vincent
NEDEĽA	
22	Zora

JANUÁR

4. týždeň 2023

PONDELOK	
23	Miloš
UTOROK	
24	Timotej Timotea Timea
STREDA	
25	Gejza
ŠTVRTOK	
26	Tamara
PIATOK	
27	Bohuš
SOBOTA	
28	Alfonz Alfonzia
NEDEĽA	
29	Gašpar



ŠPAGETY CARBONARA
25 dkg špagiet, 10 dkg slaniny, 8 dkg tvrdého syra (parmezán), 2 vajcia, 1 žĺtok, korenie, olivový olej
Postup: Slaninu nakrájame na kocky a opražíme na olivovom oleji. V miske si rozšľaháme vajíčka, pridáme nastrúhaný syr a korenie. Do opraženej slaniny vmiešame uvarené špagety. Necháme chvíľu odstáť, aby špagety neboli príliš horúce a až potom primiešame omáčku. Podávame posypané syrom a korením.

JANUÁR / FEBRUÁR

5. týždeň 2023

PONDELOK	
30	Ema
UTOROK	
31	Emil
STREDA	
1	Tatiana Táňa
ŠTVRTOK	
2	Erik, Erika
PIATOK	
3	Blažej
SOBOTA	
4	Veronika
NEDEĽA	
5	Agáta



FEBRUÁR

6. týždeň2023

PONDELOK	
6	Dorota
UTOROK	
7	Vanda
STREDA	
8	Zoja
ŠTVRTOK	
9	Zdenko
PIATOK	
10	Gabriela
SOBOTA	
11	Dezider Dezidera
NEDEĽA	
12	Perla



PRIBINÁČIK REZ

Cesto: 2 vajcia, 1 šálka práškového cukru, 2 šálky hladkej múky, ½ šálky oleja, 1 prášok do pečiva, 1 vanilkový cukor, 1 šálka mlieka, 1 PL kakaa

Krém: ½ litra mlieka, 2 zlaté klasy, 15 dkg cukru, 1 maslo, ½ kg hrudkovitého tvarohu

Poleva: 2 čokolády na varenie, 2 pochúťkové smotany 16%

Postup: Zo surovín na cesto upečieme plát. Z mlieka, zlatého klasu a cukru uvaríme puding, do ktorého rozpustíme maslo. Necháme vychladnúť a vyšľaháme. Postupne pridáme tvaroh. Krém navrstvíme na vychladnutý plát. Nad parou rozpustíme čokolády a do letného zašľaháme smotany. Dáme na krém a ozdobíme.

FEBRUÁR

7. týždeň2023

PONDELOK	
13	Arpád
UTOROK	
14	Deň zalúbených Valentín
STREDA	
15	Pravoslav Pravoslava
ŠTVRTOK	
16	Ida, Liana
PIATOK	
17	Miloslava
SOBOTA	
18	Jaromír Jaromíra
NEDEĽA	
19	Vlasta

FEBRUÁR

8. týždeň2023

PONDELOK	
20	Livia
UTOROK	
21	Eleonóra
STREDA	
22	Etela
ŠTVRTOK	
23	Roman Romana
PIATOK	
24	Matej Matias Mateo
SOBOTA	
25	Frederik Frederika
NEDEĽA	
26	Viktor



MEDOVÉ REZY OD SIDKY
Cesto: 1 vajce, 5 dkg masla, 15 dkg práškoveho cukru, 2 PL medu, 6 PL mlieka, 1 KL sódy bikarbóny, 55 dkg hladkej múky
Plnka: 15 dkg masla, 15 dkg práškoveho cukru, 2 dcl mlieka, 2 PL hrubej múky, slivkový lekvár
Postup: Suroviny na cesto, okrem sódy a múky, šľaháme nad parou približne 15 minút. Na tablicu si pripravíme múku zmiešanú so sódou bikarbónou. Vlejeme teplú vyšľahanú zmes. Vypracujeme cesto, ktoré rozdelíme na 4 diely. Každý diel rozvalkáme a upečieme. Na plnku si uvaríme mlieko s múkou. Necháme vychladnúť. Maslo a cukor vyšľaháme na penu a pridáme kašu. Vrstvíme nasledovne: plát, plnka, plát, slivkový lekvár, plát, plnka, plát. Polejeme čokoládovou polevou.

FEBRUÁR / MAREC

9. týždeň2023

PONDELOK	
27	Alexander
UTOROK	
28	Zlatica Zlata
STREDA	
1	Albín
ŠTVRTOK	
2	Anežka
PIATOK	
3	Bohumil Bohumila
SOBOTA	
4	Kazimír
NEDEĽA	
5	Fridrich

MAREC

10. týždeň2023

PONDELOK	
6	Radoslav Radoslava
UTOROK	
7	Tomáš
STREDA	
8	MDŽ Alan, Alana
ŠTVRTOK	
9	Františka
PIATOK	
10	Bruno Branislav
SOBOTA	
11	Angela Angelika
NEDEĽA	
12	Gregor



ZELEROVÝ ŠALÁT OD XÉNKY

2 zelerové šaláty (300 ml), 20 dkg šunkovej salámy, 1 konzerva kukurice, 25 dkg majolenky, 1 konzerva ananásu, 1 menší pór, 20 dkg strúhaného syru

Postup: Zo šalátu, kukurice a ananásu zlejeme nálevy. Ananás pokrájame na menšie kúsky, pór nakrájame na tenké kolieska. Všetky suroviny navrstvíme do misky presne v takom poradí ako sú v recepte. Necháme 24 hodín odstáť v chladničke a až potom premiešame a podávame.

MAREC

11. týždeň2023

PONDELOK	
13	Vlastimil
UTOROK	
14	Matilda
STREDA	
15	Svetlana
ŠTVRTOK	
16	Boleslav
PIATOK	
17	Ľubica
SOBOTA	
18	Eduard Eduarda
NEDEĽA	
19	Jozef

MAREC

12. týždeň2023

PONDELOK	
20	Vítazoslav Klaudius
UTOROK	
21	Blahoslav
STREDA	
22	Beňadik Benedikt
ŠTVRTOK	
23	Adrián
PIATOK	
24	Gabriel
SOBOTA	
25	Marián
NEDEĽA	
26	Emanuel Eman



3 BIT

Cesto: 3 vajcia, 10 dkg práškoveho cukru, 1 dcl oleja, 2 PL kakaa, 1 prášok do pečiva, 30 dkg hladkej múky,2,5 dcl mlieka

Plnka: 2 zlaté klasy, 2 vanilkové cukry, 5 dcl mlieka, 10 dkg práškoveho cukru, 15 dkg masla, 2-3 balíčky BB keksov

Krém: 1 karamelové salko, 20 dkg masla

Postup: Vajcia s práškovým cukrom vyšľaháme do peny. Postupne zapracujeme ostatné suroviny. Upečieme plát. Zo zlatého klasu, mlieka a vanilkového cukru uvaríme puding. Maslo s práškovým cukrom vymiešame do peny. Postupne spojíme s vychladnutým pudingom. Do krému spolu vyšľaháme salko s maslom. Na plát natrieme plnku, krém, poukladáme BB kekсы a polejeme čokoládovou polevou.

MAREC / APRÍL

13. týždeň2023

PONDELOK		
27	Alena	
UTOROK		
28	Deň učiteľov Soňa	
STREDA		
29	Miroslav	
ŠTVRTOK		
30	Vieroslava	
PIATOK		
31	Benjamin	
SOBOTA		
1	Hugo	
NEDEĽA		
2	Zita	

APRÍL

14. týždeň 2023

PONDELOK	
3	Richard
UTOROK	
4	Izidor Izidora
STREDA	
5	Miroslava
ŠTVRTOK	
6	Irena
PIATOK	
7	Veľký piatok Zoltán
SOBOTA	
8	Albert
NEDEĽA	
9	Veľkonočná nedeľa Milena



FAZUĽOVÁ KAPUSTNICA
20 dkg fazule, 1 menšie údené bravčové koleno, 1 pár údenej klobásy, 75 dkg kyslej kapusty, 3 strúčiky cesnaku, 1 cibuľa, 5 zemiakov, 2 PL paradajkového pretlaku, korenie, paprika, soľ, bravčová masť
Postup: Fazuľu uvaríme s čiernym korením, cesnakom a soľou. Keď je takmer mäkká, pridáme zemiaky a spolu dovaríme. Nedávame príliš veľa vody. Do väčšieho hrnca si dáme na masť upražiť cibuľu, pridáme červenú papriku, kapustu, koleno a klobásu. Spolu varíme, kým koleno nie je mäkké. Následne ho spolu s klobásou vyberieme, pokrájame na menšie kúsky a vrátime späť ku kapuste. Pridáme fazuľu aj s vodou, v ktorej sa varila. Dochutíme paradajkovým pretlakom. Chvilu spolu povaríme.

APRÍL

15. týždeň 2023

PONDELOK	
10	Veľkonočný pondelok Igor
UTOROK	
11	Július
STREDA	
12	Eštera
ŠTVRTOK	
13	Aleš
PIATOK	
14	Justína
SOBOTA	
15	Fedor
NEDEĽA	
16	Dana Danica

APRÍL

16. týždeň2023

PONDELOK	
17	Rudolf Rudolfa
UTOROK	
18	Valér
STREDA	
19	Jela
ŠTVRTOK	
20	Marcel
PIATOK	
21	Ervín Saskia
SOBOTA	
22	Slavomír
NEDEĽA	
23	Vojtech



OPITÝ IZIDOR

Cesto: 1 palmarin, 15 dkg práškoveho cukru, 5 žĺtkov, 1 PL kakaa, ¼ prášku do pečiva, 10 dkg mletých orechov, 7 dkg hrubej múky, sneh z 5 bielkov, lekvár

Orechová plnka: 20 dkg mletých orechov, 4 PL práškoveho cukru, 2 dcl rumu

Kakaová plnka: 3 vajcia, 3 PL kakaa, 10 dkg práškoveho cukru, 30 dkg masla

Postup: Palmarin, práškový cukor a žĺtka vyšľaháme do hladkej peny. Postupne pridáme všetky suroviny a nakoniec zľahka vmiešame sneh z bielkov. Upečieme plát. Po vychladnutí ho potrieme lekvárom. Do orechovej plnky zmiešame všetky prísady a navrstvíme na plát. Vajcia, kakao a cukor z kakaovej plnky šľaháme nad parou do zhrnutia. Po vychladnutí do čokoládovej hmoty zašľaháme 82% maslo. Polejeme čokoládovou polevou.

APRÍL

17. týždeň2023

PONDELOK	
24	Juraj
UTOROK	
25	Marek Marko
STREDA	
26	Jaroslava
ŠTVRTOK	
27	Jaroslav
PIATOK	
28	Jarmila
SOBOTA	
29	Lea Leo
NEDEĽA	
30	Anastázia

MÁJ

18. týždeň2023

PONDELOK	
1	Sviatok práce
UTOROK	
2	Žigmund
STREDA	
3	Galina Timea
ŠTVRTOK	
4	Florián
PIATOK	
5	Lesia Lesana
SOBOTA	
6	Hermína
NEDEĽA	
7	Monika



CESTOVINOVÝ ŠALÁT PODĽA MARTINKY
25 dkg cestovín (kolienka/špirály), 1 dcl sladkej smotany, 1 dcl tatárskej omáčky, 20 dkg šunkovej salámy, 25 dkg sterilizovaného hrášku, 2 uvarené vajcia, 3 kyslé uhorky, 1 PL oleja, 1 PL kečupu, 1 PL octu, 2 KL worcesterskej omáčky, soľ, korenie
Postup: : Cestoviny uvaríme v osolenej vode. Z oleja, kečupu a worcesterskej omáčky uvaríme zálievku, ktorú zmiešame s cestovinami. Pridáme na pásiky pokrájanú salámu, pokrájané vajcia, uhorky, a hrášok. Pridáme soľ, korenie a premiešame. Smotanu prevaríme, ochladíme, zmiešame s tatárskou omáčkou a octom .Vzniknutú zálievku pridáme do šalátu a zľahka premiešame.

MÁJ

19. týždeň2023

PONDELOK	
8	Deň víťazstva nad fašizmom Ingrida
UTOROK	
9	Roland
STREDA	
10	Viktória
ŠTVRTOK	
11	Blažena
PIATOK	
12	Pankrác
SOBOTA	
13	Servác
NEDEĽA	
14	Deň matiek Bonifác



MÁJ

20. týždeň2023

PONDELOK	
15	Žofia, Sofia
UTOROK	
16	Svetozár
STREDA	
17	Gizela Aneta
ŠTVRTOK	
18	Viola
PIATOK	
19	Gertrúda
SOBOTA	
20	Bernard Bernarda
NEDELA	
21	Zina



BÁBOVKA S VAJCOVÝM KOŇAKOM

4 vajcia, 1 šálka (250 ml) práškového cukru, 1 šálka hladkej múky, 1 vanilkový cukor, 1 prášok do pečiva, 1 ½ dcl oleja, 1 ½ dcl vajcového koňaku, 2 PL rumu

Postup: Bielka s cukrom vyšľaháme na sneh, do ktorého pridáme žltka. Postupne pridáme všetky suroviny. Naplníme bábovkovú formu a pečieme 1 hodinu na 150 °C .

MÁJ

21. týždeň2023

PONDELOK	
22	Júlia Juliana
UTOROK	
23	Želmíra
STREDA	
24	Ela Vanesa
ŠTVRTOK	
25	Urban Vivien
PIATOK	
26	Dušan
SOBOTA	
27	Iveta
NEDELA	
28	Viliam

MÁJ / JÚN

22. týždeň2023

PONDELOK	
29	Vilma
UTOROK	
30	Ferdinand
STREDA	
31	Petrana Petronela
ŠTVRTOK	
1	MDD Žaneta
PIATOK	
2	Xénia Oxana
SOBOTA	
3	Karolína
NEDELA	
4	Lenka



ZAPEKANKA

2 staršie dlhé bagety, 25 dkg šampiňónov, olej, 1 cibuľa, maslo, 1 strúčik cesnaku, tvrdý syr, kečup
Postup: Na oleji si orestujeme cibuľu, cesnak a na drobulinko nakrájané šampiňóny. Bagety rozrežeme a potrieme maslom. Navrstvíme vychladnutú zmes húb, posypeme nastrúhaným syrom a dáme zapieť do vyhriatej rúry. Ozdobíme kečupom.

JÚN

23. týždeň2023

PONDELOK	
5	Laura
UTOROK	
6	Norbert
STREDA	
7	Róbert Róberta
ŠTVRTOK	
8	Medard
PIATOK	
9	Stanislava
SOBOTA	
10	Gréta Margaréta
NEDELA	
11	Dobroslava

JÚN

24. týždeň 2023

PONDELOK	
12	Zlatko
UTOROK	
13	Anton Tobiaš
STREDA	
14	Vasil
ŠTVRTOK	
15	Vít
PIATOK	
16	Blanka Bianka
SOBOTA	
17	Adolf
NEDEĽA	
18	Deň otcov Vratislav



BAZOVÝ SIRUP

40 kvetov bazy, 2 litre vody, 3 citróny, 1 ½ kg cukru, 2 KL kyseliny citrónovej
Postup: Vodu prevaríme a necháme vychladnúť, kvety preberieme a zbavíme nečistôt, do vychladnutej vody ponoríme kvety, pridáme na kolieska nakrájané citróny. Lúhujeme 24 hodín. Kvety s citrónom vyberieme a dáme variť. Pridáme cukor. Penu, ktorá sa vytvorí zbierame. Varíme asi 15 minút. Na záver pridáme kyselinu citrónovú. Naplníme fľaše a sterilizujeme 10 minút. Bazu môžeme skombinovať aj s inými bylinkami (šalvia, mäta, medovka, lipový kvet...)

JÚN

25. týždeň 2023

PONDELOK	
19	Alfréd
UTOROK	
20	Valéria
STREDA	
21	Alojz
ŠTVRTOK	
22	Paulína
PIATOK	
23	Sidónia
SOBOTA	
24	Ján
NEDEĽA	
25	Olívia Tadeáš



JÚN / JÚL

26. týždeň2023

PONDELOK	
26	Adriána
UTOROK	
27	Ladislav Ladislava
STREDA	
28	Beáta
ŠTVRTOK	
29	Peter, Pavol Petra
PIATOK	
30	Melánia
SOBOTA	
1	Diana
NEDEĽA	
2	Berta



PEČENÉ ZEMIAKY SO ŠAMPIŇÓNOVOU OMÁČKOU OD KATKY

12-15 ks stredne veľkých zemiakov, 75 dkg mletého mäsa, soľ, mleté čierne korenie, sladká paprika, cesnak, mletá rasca, olej, šampiňóny, smotana na varenie, cibuľa, šťava z citróna, vegeta, múka

Postup: Zemiaky si prekrájime napoly a stred vydlabeme. Mleté mäso si dochutíme koreninami podľa svojej chuti. Zemiaky naplníme mletým mäsom. Poukladáme na plech aj s vydlabaným stredom, osolíme, posypeme rascou, pokvapkáme olejom a dáme piecť. Huby dáme smažiť na cibuľu a olej. Osolíme, okoreníme a premiešame. Podlejeme troškou vody. Keď sú už dostatočné podusené, zahustíme smotanou na varenie s troškou múky. Necháme prevrieť, pokvapkáme citrónovou šťavou a na záver môžeme pridať trošku masla. Podávame s upečenými plnenými zemiakmi.

JÚL

27. týždeň2023

PONDELOK	
3	Miloslav
UTOROK	
4	Prokop
STREDA	
5	Sviatok sv. Cyrila a Metoda Cyril, Metod
ŠTVRTOK	
6	Patrik Patricia
PIATOK	
7	Oliver
SOBOTA	
8	Ivo Ivan
NEDEĽA	
9	Lujza Lukrécia

JÚL

28. týždeň2023

PONDELOK	
10	Amália
UTOROK	
11	Milota
STREDA	
12	Nina
ŠTVRTOK	
13	Margita
PIATOK	
14	Kamil
SOBOTA	
15	Henrich
NEDEĽA	
16	Drahomír Rút



TIRAMISU SO SALKOM

5 ks kyslej smotany 16%, 1 salko, mrazené lesné ovocie, piškóty, uvarená silná káva

Postup: Smotany zľahka zmiešame so salkom. Piškóty namočíme do kávy. Do pohárov vrstváme smotanovú zmes, piškóty, ovocie. Ozdobíme a dáme vychladiť.

JÚL

29. týždeň2023

PONDELOK	
17	Bohuslav
UTOROK	
18	Kamila
STREDA	
19	Dušana
ŠTVRTOK	
20	Ilja, Eliáš
PIATOK	
21	Daniel
SOBOTA	
22	Magdaléna
NEDEĽA	
23	Oľga

JÚL

30. týždeň2023

PONDELOK	
24	Vladimír
UTOROK	
25	Jakub Timur
STREDA	
26	Anna Hana, Anita
ŠTVRTOK	
27	Božena
PIATOK	
28	Krištof
SOBOTA	
29	Marta
NEDEĽA	
30	Libuša



KURACIE AZU Z RÍNKU
50 dkg kuracieho alebo bravčového mäsa, 2 PL sójovej omáčky, 10 dkg nesolených arašidov, 10 dkg sterilizovaných šampiňónov, 1 PL worcesterskej omáčky, 3 strúčiky cesnaku, 1 PL škrobu, olej, soľ
Postup: Mäso si nakrájame na rezance. Opražíme na oleji, pridáme arašidy, cesnak, a šampiňóny. Podlejeme sójovou omáčkou a dusíme. Pred dodusením pridáme worcesterskú omáčku. V 0,5 dcl vody rozmiešame škrob a prilejeme k mäsu. Dochutíme soľou.

JÚL / AUGUST

31. týždeň2023

PONDELOK	
31	Ignác
UTOROK	
1	Božidara
STREDA	
2	Gustáv
ŠTVRTOK	
3	Jerguš
PIATOK	
4	Dominik Dominika
SOBOTA	
5	Hortenzia
NEDEĽA	
6	Jozefína



AUGUST

32. týždeň2023

PONDELOK	
7	Štefánia
UTOROK	
8	Oskar
STREDA	
9	Ľubomíra
ŠTVRTOK	
10	Vavrinec
PIATOK	
11	Zuzana
SOBOTA	
12	Darina
NEDEĽA	
13	Ľubomír



SEDLIACKY CHLIEB

1 chlieb, 1 kg oravskej slaniny, 3 kyslé smotany, 5 ks taveného syru v črievku (môžu byť rôzne druhy), 1 zelená paprika, 1 kápia

Postup: : Slaninku si nakrájame na drobnejšie kocky. Dáme smažiť do chrumkava. Smotanu so syrom zmiešame, aby sme vytvorili hladkú zmes. Pridáme nakrájané papriky na tenké pásiky. Z chleba odkrojíme vrch a vnútro vydlabeme. Dlabancami obložíme chlieb, ktorý sme dali na plech. Slaninu scedíme. Výpekom natrieme vnútro chleba, vonkajšok chleba a pokvapkáme dlabance. Do vnútra vylejeme syrovú zmes so slaninou. Prikryjeme vrchom chleba a pečieme cca 30 minút na 180 °C. Dlabance si namáčame v syre.

AUGUST

33. týždeň2023

PONDELOK	
14	Mojmír
UTOROK	
15	Marcela
STREDA	
16	Leonard
ŠTVRTOK	
17	Milica
PIATOK	
18	Elena Helena
SOBOTA	
19	Lýdia
NEDEĽA	
20	Anabela Liliana

AUGUST

34. týždeň 2023

PONDELOK	
21	Jana Janka
UTOROK	
22	Tichomír
STREDA	
23	Filip
ŠTVRTOK	
24	Bartolomej
PIATOK	
25	Ľudovít
SOBOTA	
26	Samuel
NEDEĽA	
27	Silvia



DOBOŠOVÁ TORTA PODĽA DANKY

12 vajec, 32 dkg kryštálového cukru, 24 dkg hladkej múky, 1 cera, 10 dkg práškoveho cukru, 3 dkg kakaa, 2 celé vajcia

Postup: : Upečieme 4 pláty. Na každý použijeme 3 vajcia, 8 dkg cukru a 6 dkg múky. Pečieme ich na papieri. Ceru si rozpustíme na miernom ohni, pridáme práškový cukor a kakao. Do letnej hmoty pridáme vajcia a vyšľaháme na hladkú plnku, ktorou naplníme pláty. Polejeme čokoládovou polevou.

AUGUST / SEPTEMBER

35. týždeň 2023

PONDELOK	
28	Augustín
UTOROK	
29	Výročie SNP Nikola Nikolaj
STREDA	
30	Ružena
ŠTVRTOK	
31	Nora
PIATOK	
1	Den Ústavy SR Drahoslava
SOBOTA	
2	Linda Rebeka
NEDEĽA	
3	Belo

SEPTEMBER

36. týždeň2023

PONDELOK	
4	Rozália
UTOROK	
5	Regína
STREDA	
6	Alica
ŠTVRTOK	
7	Marianna
PIATOK	
8	Miriama Miriam
SOBOTA	
9	Martina
NEDEĽA	
10	Oleg



KURACIE S MANDĽAMI PODĽA MICHALA

½ kg kuracích prs, 1 PL sójovej omáčky, soľ, korenie 4 farieb, 1 strúčik cesnaku, mandľové lupienky

Postup: Kuracie prsia nakrájame na rezance, pridáme všetky ingrediencie okrem mandľových lupienkov. Uložíme na jednu hodinu do chladničky. Na olivovom oleji prudko opečieme pripravené mäso. Trošku podlejeme vodou, aby nám nepriháralo. Tesne pred ukončením opekania pridáme lupienky. Podávame so šalátom, pochúťkovou smotanou, pretlačeným uvarným vajíčkom a opečenou bagetkou.

SEPTEMBER

37. týždeň2023

PONDELOK	
11	Bystrík
UTOROK	
12	Mária Marika Marlena
STREDA	
13	Ctibor Tobias
ŠTVRTOK	
14	Ľudomil Ľudomila
PIATOK	
15	Sedembolestná Panna Mária Jolana
SOBOTA	
16	Ľudmila
NEDEĽA	
17	Olympia

SEPTEMBER

38. týždeň 2023

PONDELOK	
18	Eugénia
UTOROK	
19	Konštantín
STREDA	
20	Ľuboslav Ľuboslava
ŠTVRTOK	
21	Matúš
PIATOK	
22	Móric
SOBOTA	
23	Zdenka
NEDEĽA	
24	Ľuboš Ľubor



PRAVŇANSKÁ HRIANKA Z RÍNKU
10 dkg mletého bravčového mäsa, soľ, červená paprika, cesnak, krajec chleba, horčica, cibuľa, syr, kečup
Postup: Mäso ochutíme soľou, paprikou a cesnakom. Urobíme placku, ktorú dáme na tanier a pod kryt a zapečieme cca 4 minúty v mikrovlnke. Hrianku natrieme horčicou. Dáme na ňu mäsovú placku, posypeme cibuľou. Prikryjeme dvomi plátkami syru. Na 30 sekúnd dáme zapieť do mikrovlnky. Ozdobíme kečupom.

SEPTEMBER / OKTÓBER

39. týždeň 2023

PONDELOK	
25	Vladislav Vladislava
UTOROK	
26	Edita
STREDA	
ŠTVRTOK	
27	Cyprián Damián
28	Václav
PIATOK	
29	Michal Michaela
SOBOTA	
30	Jarolím
NEDEĽA	
1	Arnold

OKTÓBER

40. týždeň2023

PONDELOK	
2	Levoslav
UTOROK	
3	Stela
STREDA	
4	František
ŠTVRTOK	
5	Viera
PIATOK	
6	Natália
SOBOTA	
7	Eliška
NEDEĽA	
8	Brigita



DOMÁCE POCHÚŤKOVÉ VAJCE

5 stredných zemiakov, 20 dkg jemnej salámy, kyslé uhorky, sterilizovaný hrášok, 1 väčšia cibuľa, majonéza, soľ, korenie, 5 vajec, šunka, suchá saláma, tatárska omáčka, kápi
Postup: Zemiaky uvaríme v šupke a po uvarení ich olúpeme a necháme vychladnúť. Salámu si nakrájame na tenké rezance, uhorky na kocky, cibuľu na drobné kocky. Pridáme hrášok a majonézu. Urobíme si vlašský šalát. Vajíčka uvaríme na tvrdo. Do misy si naložíme šalát, poukladáme uvarené vajíčka, ozdobíme šunkou, salámou, uhorkami, kápiou. Tatársku omáčku si trošku zriedime uhorkovou vodou a prelejeme vajíca.

OKTÓBER

41. týždeň2023

PONDELOK	
9	Dionýz
UTOROK	
10	Slavomíra
STREDA	
11	Valentína
ŠTVRTOK	
12	Maximilián
PIATOK	
13	Koloman
SOBOTA	
14	Boris
NEDEĽA	
15	Terézia

OKTÓBER

42. týždeň2023

PONDELOK	
16	Vladimíra
UTOROK	
17	Hedviga
STREDA	
18	Lukáš
ŠTVRTOK	
19	Kristián
PIATOK	
20	Vendelín
SOBOTA	
21	Uršula
NEDEĽA	
22	Sergej



LOSOS S PETRŽLENOVOU OMÁČKOU
Filet z lososa, olivový olej, soľ, korenie na ryby, hladká múka, smotana na varenie, cukor, ocot, petržlenová vňať, zemiaky
Postup: : Lososa si umyjeme, osušíme. Osolíme a posypeme korením na ryby. Na olivovom oleji opražíme z oboch strán. Prvú opražíme stranu s kožou. Rybu opekáme krátko. Z olivového oleja a hladkej múky si urobíme hladkú zasmažku. Zalejeme smotanou na varenie. Ochutíme soľou, cukrom a octom. Pridáme nasekanú čerstvú petržlenovú vňať. Podávame s pečenými zemiakmi a zeleninou.

OKTÓBER

43. týždeň2023

PONDELOK	
23	Alojzia
UTOROK	
24	Kvetoslava
STREDA	
25	Aurel
ŠTVRTOK	
26	Demeter
PIATOK	
27	Sabína
SOBOTA	
28	Dobromila
NEDEĽA	
29	Klára

OKTÓBER / NOVEMBER

44. týždeň 2023

PONDELOK	
30	Šimon Simona
UTOROK	
31	Aurélia
STREDA	
1	Sviatok všetkých svätých Denis, Denisa
ŠTVRTOK	
2	Pamiatka zosnulých
PIATOK	
3	Hubert
SOBOTA	
4	Karol
NEDEĽA	
5	Imrich



MORAVSKÉ KOLÁČIKY OD SILVINKY
50 dkg polohrubej múky, 10 dkg kryštálového cukru, 3 dkg droždia, 2 žltky, 10 dkg masla,
3 dcl vlažného mlieka, štipka soli, tvarohová plnka, slivkový lekvár
Posýпка: 6 PL polohrubej múky, 6 PL kryštálového cukru, ½ dcl oleja
Postup: Vypracujeme cesto, necháme vykysnúť. Rozvaľkáme a vykrajujeme kolieska pohárom.
Naplníme tvarohom, zatočíme ako buchty, dáme na plech a do každého dnom menšieho
pohára vtlačíme jamku, ktorú naplníme lekvárom. Okraje potrieme žltkom a lekvár zasypeme
posýpkou, necháme podkysnúť. Pečieme na 200°C cca 20 minút.

NOVEMBER

45. týždeň 2023

PONDELOK	
6	Renáta
UTOROK	
7	René
STREDA	
8	Bohumír Bohumíra
ŠTVRTOK	
9	Teodor Teo
PIATOK	
10	Tibor
SOBOTA	
11	Martin Maroš
NEDEĽA	
12	Svätopluk

NOVEMBER

46. týždeň 2023

PONDELOK	
13	Stanislav
UTOROK	
14	Irma
STREDA	
15	Leopold
ŠTVRTOK	
16	Agnesa
PIATOK	
17	Deň boja za slobodu a demokraciu Klaudia
SOBOTA	
18	Eugen
NEDEĽA	
19	Alžbeta



SLANÉ PEČIVO PODĽA ZUZKY

25 dkg tvarohu, 25 dkg hladkej múky, 25 dkg hery alebo masla, 1 KL soli
Postup: Suroviny spracujeme na hladké cesto. Rozvalkáme na hrúbku ½ cm. Potrieme vajíčkom, posypeme nastrúhanou nivou a sezamom. Vykrajujeme tvary podľa uváženia. Upečieme.

NOVEMBER

47. týždeň 2023

PONDELOK	
20	Félix
UTOROK	
21	Elvíra
STREDA	
22	Cecília
ŠTVRTOK	
23	Klement
PIATOK	
24	Emília Emily
SOBOTA	
25	Katarína
NEDEĽA	
26	Kornel

NOVEMBER / DECEMBER

48. týždeň 2023

PONDELOK	
27	Milan
UTOROK	
28	Henrieta
STREDA	
29	Vratko
ŠTVRTOK	
30	Ondrej Andrej
PIATOK	
1	Edmund
SOBOTA	
2	Bibiána
NEDEĽA	
3	Oldrich



VIANOČNÝ PUNČ

½ litra vody, ovocný čaj (jablko+škoric/lesné ovocie), ½ litra červeného vína, 3 dcl rumu, cukor, jablko, pomaranč, mandarínka, celá škoric, klinčeky, badián

Postup: Uvaríme čaj, pridáme víno, rum, cukor podľa chuti, koreniny a ovocie nakrájané na drobné kúsky. Krátko povaríme a podávame.

DECEMBER

49. týždeň 2023

PONDELOK	
4	Barbora Barbara
UTOROK	
5	Oto
STREDA	
6	Mikuláš Nikolas
ŠTVRTOK	
7	Ambróz
PIATOK	
8	Marína
SOBOTA	
9	Izabela
NEDEĽA	
10	Radúz



DECEMBER

50. týždeň2023

PONDELOK	
11	Hilda
UTOROK	
12	Otilia
STREDA	
13	Lucia
ŠTVRTOK	
14	Branislava Branislava
PIATOK	
15	Ivica
SOBOTA	
16	Albína
NEDEĽA	
17	Kornélia



VIANOČKA STAREJ MAMY

½ kg polohrubej preosiatej múky, 4 dkg droždia, 10 dkg práškového cukru, 1 KL soli, 10 dkg masla, 2 žltky, 1 PL citrónovej šťavy, štipka muškátového orieška, 2 dcl mlieka, 2 dkg hrozienok, 4 dkg mandľových lupienkov

Postup: Z mlieka cukru a droždia urobíme kvások. Pridáme všetky zvyšné suroviny a vymiesime cesto. Necháme ho na teplom mieste vykysnúť. Po prvom vykysnutí ho zľahka premiešame a necháme ho vykysnúť druhýkrát. Vykysnuté cesto rozdelíme na 9 rovnakých častí. Z každej časti urobíme šúľok. Základ vianočky urobíme zo 4 šúľkov. Potom spletieme 3 a nakoniec 2. Vianočku dáme do vymasteného pekáča a potrieme vajíčkom. Pečieme pomaly cca 50 minút.

DECEMBER

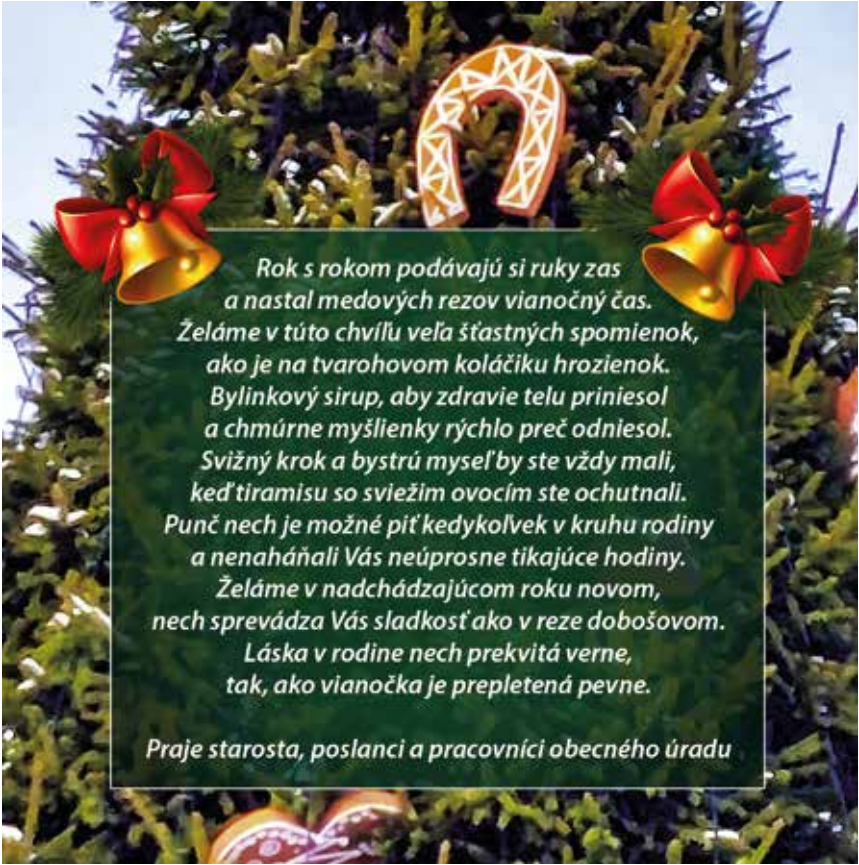
51. týždeň2023

PONDELOK	
18	Sláva Slávka
UTOROK	
19	Judita
STREDA	
20	Dagmara
ŠTVRTOK	
21	Bohdan
PIATOK	
22	Ada Adela
SOBOTA	
23	Nada Nadežda
NEDEĽA	
24	Štedrý deň Adam, Eva

DECEMBER

52. týždeň2023

PONDELOK	
25	Prvý sviatok vianočný
UTOROK	
26	Druhý sviatok vianočný Štefan
STREDA	
27	Filoména
ŠTVRTOK	
28	Ivana Ivona
PIATOK	
29	Milada
SOBOTA	
30	Dávid
NEDEĽA	
31	Silvester



JANUÁR

1. týždeň2024

PONDELOK	
1	Nový rok Den vzniku SR
UTOROK	
2	Alexandra Karína
STREDA	
3	Daniela
ŠTVRTOK	
4	Drahošlav Drahoň
PIATOK	
5	Andrea
SOBOTA	
6	Troja kráti Antónia
NEDEĽA	
7	Bohuslava